

Utbildningar SLHF-akademin

Kalender 2021

Ekologi, hållbarhet & miljö	
Sem 1: 27–28 april	09.00–16.00
Sem 2: 25–26 maj	09.00–16.00
Grilla som ett proffs	
22 april	17.00–20.00
Introduktion Vegetarisk & vegansk kost	
27 april	17.00–20.00
Introduktion Matfotografering sociala medier	
28 april	17.00–20.00
Introduktion Frukt & grönt	
4 maj + 31 augusti	17.00–20.00
Introduktion Ost, chark & delikatess	
5 maj + 1 september	17.00–20.00
Introduktion Train the trainer (TTT)	
25 maj + 5 oktober	17.00–20.00
Butikskörkort	
Sem 1: 4–5 maj	09.00–16.00
Sem 2: 8–9 juni	09.00–16.00
Sem 3: 31 augusti–1 september	09.00–16.00
Sem 4: 5–6 oktober	09.00–16.00
Sem 5: 8–10 november	09.00–16.00
Butiksledarprogram	
Sem 1: 4–5 maj	09.00–16.00
Sem 2: 8–9 juni	09.00–16.00
Sem 3: 31 augusti–1 september	09.00–16.00
Sem 4: 14–15 september	09.00–16.00
Sem 5: 5–6 oktober	09.00–16.00
Sem 6: 18–19 oktober	09.00–16.00
Sem 7: 8–10 november	09.00–16.00
Butiksekonomiutbildning	
4–5 maj	17.00–20.00
Ledarutbildning	
Sem 1: 14–15 september	09.00–16.00
Sem 2: 18–19 oktober	09.00–16.00

Prislista

Utbildningar 2021

Butikskörkort		
28 900 SEK + moms för SLHFs medlemmar		Övriga 34 900 SEK + moms
Butiksledarprogram		
36 900 SEK + moms för SLHFs medlemmar		Övriga 38 900 SEK + moms
Ledarutbildning		
9 900 SEK + moms för SLHFs medlemmar		Övriga 12 900 + moms
Butiksekonomiutbildning		
4 290 SEK + moms för SLHFs medlemmar		Övriga 5 900 + moms
Ekologi, hållbarhet & miljö		
9 900 SEK + moms för SLHFs medlemmar		Övriga 12 900 + moms
Grilla som ett proffs		
2 490 SEK + moms för SLHFs medlemmar		Övriga 2 950 + moms
Introduktionsutbildningar	För vem?	Vad lär vi oss?
Frukt & grönt	För dig som är ny på avdelningen och/eller förväntas hjälpa till, kanske jouransvarig.	<ul style="list-style-type: none">– Vilka vanliga sorter och klassificeringar vi säljer– Vad vi säljer under de olika årstiderna.– Vilka vanliga användningsområden de olika sorterna tillhör.– Hur olika frukter & grönsaker bör förvaras.– Enkla men effektiva exponeringstips.– Hur svinn uppstår och vad det kostar för avdelningen samt butiken.– Enklare matlagning med inspiration av rådande trender.
Ost, chark & delikatess	För dig som är ny på avdelningen och/eller förväntas hjälpa till, kanske jouransvarig.	<ul style="list-style-type: none">– Grundsorimentet kring delikatessdisken, familjer, historik, lagring, tillverkning etc.– Förvaring och matsäkerhet.
Train the trainer (TTT)	För dig som ska introducera nya medarbetare i butiken. Fokus ligger på kassa och "golv".	<ul style="list-style-type: none">– Genomgång av önskvärda beteenden vad gäller exempelvis klädsel, tider, rent och fräscht.– Kundbemötande.– Dokumentation över förslag på introduktionspunkter som ska förstärka/komplettera kursdeltagarens butiks egna personalhandbok.– Naturligtvis tränar vi kursdeltagaren i hur, när och var denna introduktionsutbildning sker i den egna butiken.
Vegetarisk & vegansk kost	För dig som vill kunna tipsa dina kunder om vegetarisk och vegansk kost.	<ul style="list-style-type: none">– Äter vegetarianer ägg? Och vad är egentligen en flexitarian ? Detta och mycket mer kommer du ha kunskap om efter utbildningen.– Vi går igenom de olika begreppen och pratar även om hållbarhet och hälsa kopplat till att äta mer mat från växtriket.
Matfotografering sociala medier	För den som ansvarar eller hjälper till med butikens sociala medier.	<ul style="list-style-type: none">– Matstyling, ljussättning, kreativa sätt att exponera råvaror och maträtter samt tips & trix gällande att locka nya följare till butikens sociala medier.
Kostnadsfritt för SLHFs medlemmar Max 30 platser/tillfälle, först till kvarn gäller		Övriga 1 490 SEK + moms

Anmälan

Anmälan för de kostnadsfria utbildningarna sker via:
bokning@slhf.nu

Övriga anmälningar sker via:
boka@boostamat.se